ATLAS®

Istruzioni per l'uso e ricette
Instructions for use and recipes
Mode d'emploi et recettes
Gebrauchsanweisung und Rezepte

OMC®
MARCATO

CO[illegible]ARE LA MACCHINA ALL'USO

- F[illegible]a macchina ad un tavolo con l'apposito morsetto ed inserire la manovella s[illegible]to de[illegible]Foto 1).

Qu[illegible]do si u[illegible]a macchina per la prima volta, pulirla con un panno asciutto. Far passare vari[illegible]olte, attraverso tutti i rulli, una piccola quantità di sfoglia, ed eliminarla. Seguendo queste avvertenze rimuoverete eccessi d'olio ed eventuali impurità.

COME SI PREPARA L'IMPASTO

[illegible]rsare in un recipiente la farina, aprendo nel centro un buco nel quale si versano le uova (Foto 2). (Dosi per 6 persone: 4 uova e 500 gr. di farina). Mescolare le uova con una forchetta fino a farle amalgamare completamente alla farina (Foto 3). Se l'impasto è troppo asciutto aggiungere dell'acqua, se è troppo bagnato aggiungere della farina. Togliere l'impasto dal recipiente, porlo su un tavolo leggermente infarinato e lavorarlo con i palmi delle mani fino a renderlo completamente omogeneo (Foto 4). Un ottimo impasto non deve mai attaccarsi alle dita. Porre l'impasto in un canovaccio e tagliarlo in più pezzi (Foto 5). Si consiglia di tagliare 2 o 3 pezzi per volta dello spessore di circa 1 cm., in modo che non si secchino.

COME SI PREPARA LA SFOGLIA E LA PASTA

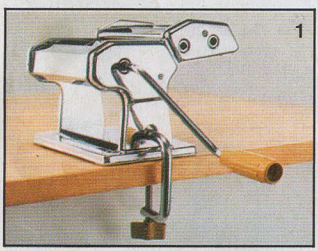
Disporre il regolatore della macchina sul n. 1 tirandolo verso l'esterno e facendolo girare, in modo che i due rulli lisci siano completamente aperti (Foto 6). Passare un pezzo di impasto attraverso i rulli girando la manovella (Foto 7). Ripetere questa operazione per circa 6-8 volte doppiando la sfoglia e versando nel mezzo, se necessario, della farina (Foto 8-9). Disporre poi il regolatore sul numero successivo e fare passare la sfoglia tra i rulli senza doppiarla.
Continuare a diminuire lo spazio tra i rulli agendo sempre sul regolatore, fino ad ottenere la sfoglia dello spessore desiderato. Tagliare con un coltello la sfoglia della lunghezza che desiderate ed adagiarla in un canovaccio in modo che non si secchi. Inserire la manovella in corrispondenza dei rulli da taglio e, girandola lentamente, far passare la sfoglia per ottenere il tipo di pasta preferito (Foto 10). Se la sfoglia risulta troppo morbida la macchina può avere difficoltà a tagliarla. In questo caso si consiglia di infarinare leggermente la sfoglia. Attenzione inoltre a non farla essiccare troppo altrimenti non riuscirebbe più a entrare nei rulli.

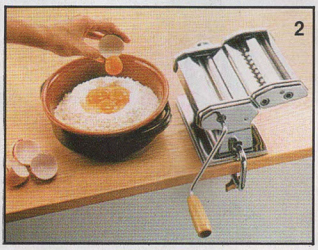
COME PULIRE LA MACCHINA DOPO L'USO

1 - Dopo aver fatto la pasta pulire la macchina con un pennello o con un panno asciutto.
2 - Non passare tra i rulli con coltelli o punte acuminate.
3 - Non lavare mai la macchina con acqua o in lavastoviglie.
4 - Mettere, se necessario, alcune goccie d'olio di vaselina alle estremità dei rulli da taglio (Foto 11).

COME ESTRARRE LA PARTE DA TAGLIO

Per togliere la parte anteriore da taglio della macchina, alzarla con le mani facendola scorrere dalle apposite guide, (foto 12) per reinserirla ripetere l'operazione al contrario.





HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

1 - Fix the machine onto the table with the clamp provided and insert the handle on the right-hand side (Photo 1).

2 - When using the machine for the first time, clean it with a dry cloth. Pass a small piece of dough through all the rollers several times and throw it away. By taking these precautions you will remove excess oil and any foreign bodies.

HOW TO PREPARE THE MIXTURE

Pour the flour into a bowl, make a hole in the centre and drop the eggs into it (Photo 2). (Ingredients for 6 people: 4 eggs and 500 g. flour). Mix the eggs with a fork until they are completely blended with the flour (Photo 3). If the mixture is too dry add some water, if it is too wet add some flour. Remove the mixture from the bowl, place it on a slightly floured table and knead it with the palms of your hands until it is completely homogeneous (Photo 4). A good mixture must never stick to your fingers. Place the mixture on a cloth and cut it into several pieces (Photo 5). We advise cutting 2 or 3 pieces at a time, about 1 cm. thick, so that they do not dry.

HOW TO PREPARE THE DOUGH AND THE PASTA

Set the machine regulator to position 1, pulling it outwards and turning it so that the two smooth rollers are completely open (Photo 6). Pass a piece of mixture through the rollers, turning the handle (Photo 7). Repeat this operation 6-8 times, folding over the dough and pouring some flour in the middle if necessary (Photos 8-9). Now set the regulator at the next number and pass the dough through the rollers without folding it over. Continue decreasing the space between the rollers adjusting the regulator each time, until the desired thickness of dough is obtained. Using a knife, cut the dough into the desired length and lay it on a cloth so that it does not dry. Insert the handle in the hole for the cutting rollers, turn it slowly and pass the dough through so as to obtain the type of pasta you prefer (Photo 10). If the dough is too soft the machine may have some difficulty in cutting it. In this case you should lightly flour the dough. Be careful not to let it get too dry, or it will not go in between the rollers.

HOW TO CLEAN THE MACHINE AFTER USE

1 - After making the pasta, clean the machine with a brush or a dry cloth.

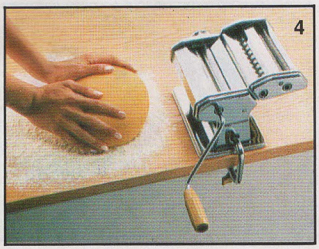
2 - Do not insert knives or sharp points between the rollers.

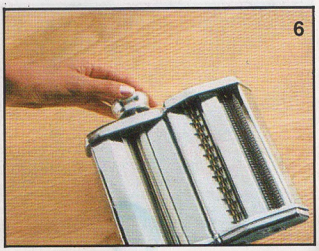
3 - Never wash the machine with water or in a dish-washer.

4 - If necessary, apply a few drops of vaseline oil at the ends of the cutting rollers (Photo 11).

HOW TO EXTRACT THE CUTTING PART

To remove the front cutting part from the machine, lift it with your hands and slip it out of the guides (photo 12); to put it back in place, repeat the operation in the opposite order.





DE LA MACHINE

l'étau à main, fixer la machine sur une table et introduire la
le côté droit (Photo 1).
sation, nettoyer la machine avec un chiffon sec. Passer plusieurs fois une
de pâte entre les rouleaux, et la jeter. De cette façon, vous éliminerez les excédents
et toutes les autres impuretés.

PREPARATION DE LA PATE

Verser la farine dans un récipient, et former un puits au centre duquel on casse les oeufs (Photo 2). (Dose pour 6 personnes: 4 oeufs et 500 g. de farine). Mélanger les oeufs à l'aide d'une fourchette jusqu'à l'obtention d'un amalgame parfait avec la farine (Photo 3). Si le mélange est trop sec, ajouter de l'eau; s'il est trop mou ajouter de la farine. Retirer du récipient la pâte obtenue; avec la paume des mains la travailler sur une table préalablement enfarinée, jusqu'à ce qu'elle devienne homogène (Photo 4). Une bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts. Placer la boule de pâte dans une serviette de cuisine et la découper en plusieurs morceaux d'environ 1 cm. d'épaisseur (Photo 5). Il est conseillé de couper 2 ou 3 morceaux à la fois afin d'éviter qu'ils ne sèchent.

PREPARATION DE LA FEUILLE ET DE LA PATE

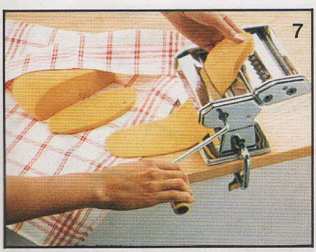
Placer le régulateur sur le n. 1 en le tirant vers l'extérieur, puis le faire tourner de telle sorte que les deux cylindres lisses (rouleaux) soient complètement ouverts (Photo 6). Passer chaque morceau de pâte entre les rouleaux en faisant tourner la manivelle (Photo 7). Répéter cette opération, environ 6 à 8 fois, en doublant la feuille, et en saupoudrant si nécessaire l'intérieur de farine (Photo 8-9). Placer ensuite le régulateur sur le numéro suivant et passer la feuille de pâte entre les rouleaux sans la doubler. A l'aide du régulateur, réduire encore l'espace entre les rouleaux, et passer la feuille de pâte, jusqu' à obtenir l'épaisseur désirée. Avec un couteau, couper la feuille selon la longueur désirée et l'étaler dans un torchon de cuisine afin qu'elle ne sèche pas. Pour obtenir le type de pâte choisi, introduire la manivelle en face des rouleaux de coupe correspondants, la tourner lentement en faisant passer la feuille (Photo 10). Si la pâte est trop molle, la machine peut avoir des difficultés à la découper. Dans ce cas, il est conseillé de saupoudrer légèrement la feuille de farine. Attention à ne pas la faire trop sécher, sinon elle ne passerait plus dans les rouleaux.

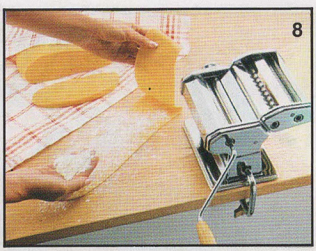
NETTOYAGE DE LA MACHINE APRES UTILISATION

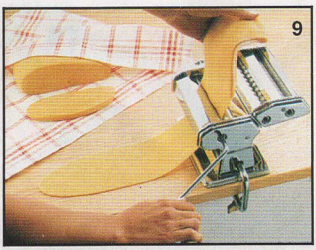
1 - Après avoir fait la pâte, nettoyer la machine avec un pinceau ou un chiffon sec.
2 - Ne pas insérer de couteaux ou d'objets pointus entre les rouleaux.
3 - Ne jamais laver la machine à l'eau ou dans le lave-vaisselle.
4 - Si nécessaire huiler, les extrémités des rouleaux de coupe avec quelques gouttes d'huile de vaseline (Photo 11).

COMMENT EXTRAIRE L'ÉLÉMENT COUPANT

Pour enlever de la machine l'élément coupant antérieur, il faut le tirer vers le haut en le faisant glisser dans ses coulisses (photo 12). Pour le remettre en place, effectuer l'opération inverse.







WIE DIE MASCHINE FÜR DIE ARBEIT VORBEREITET WI

1 - Die Maschine mit den speziellen Klemmen an einem an der rechten Seite die Kurbel einsetzen (Abb. 1).

2 - Wenn die Maschine zum ersten Mal verwendet wird, muß sie zuvor gereinigt werden. Lassen Sie durch sämtliche Walzen mehrmals etw laufen, d wegwerfen. Durch diese einfachen Vorgänge werden überflüssiges Ö und eventuelle Vers zungen beseitigt.

WIE DER TEIG ZUBEREITET WIRD

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung bilden und die Eier hineingeben (Abb. 2). (Menge für 6 Personen: 4 Eier und 500 g. Mehl). Die Eier mit einer Gabel nach und nach mit dem Mehl vermischen (Abb. 3) und so einen Teig herstellen. Falls der Teig zu fest ist, etwas Wasser hinzufügen, falls er zu dünnflüssig ist, mit Mehl andicken. Nun den Teig aus der Schüssel nehmen, auf einen leicht bemehlten Tisch legen und mit den Händen vollkommen durchkneten (Abb. 4). Ein guter Teig darf auf keinen Fall an den Händen kleben. Den Teig in ein Tuch legen und in Stücke teilen (Abb. 5). Es empfiehlt sich jeweils nur 2 bis 3, ungefähr 1 cm. dicke Stücke abzuteilen, damit der Teig nicht austrocknet.

WIE DER AUSGEROLLTE TEIG UND DIE NUDELN HERGESTELLT WERDEN

Den Regler der Maschine durch Herausziehen und Drehen auf 1 stellen, so daß die glatten Walzen vollkommen geöffnet sind (Abb. 6). Durch Betätigen der Kurbel etwas Teig durch die Walzen laufen lassen (Abb. 7). Diesen Vorgang 6-8 Mal wiederholen, wobei der Teig zusammengelegt und falls notwendig mit etwas Mehl bestreut wird (Abb. 8-9). Nun den Regler auf die nächste Zahl einstellen und den Teig in einfacher Lage durchlaufen lassen. Mit dem Regler ständig den Abstand zwischen den Walzen verringern, bis der ausgerollte Teig die gewünschte Dicke hat. Mit einem Messer die Teigplatten in die gewünschte Länge schneiden und in einem Tuch aufbewahren, damit sie nicht austrocknen. Die Kurbel an den Schneidwalzen einstecken und durch langsames Drehen die Teigplatten durchlaufen lassen, um die gewünschte Nudelart zu erhalten (Abb. 10). Falls der ausgerollte Teig zu weich ist, hat die Maschine vielleicht Schwierigkeiten beim Schneiden. In diesem Fall leicht mit Mehl bestreuen. Achten Sie auch darauf, daß der Teig nicht zu trocken ist, denn sonst läuft er nicht mehr durch die Walzen durch.

WIE DIE MASCHINE NACH DEM GEBRAUCH GEREINIGT WIRD

1 - Nach dem Herstellen der Nudeln wird die Maschine mit einem Pinsel oder einem trockenen Lappen gereinigt.

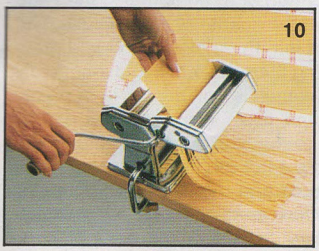
2 - Die Walzen auf keinen Fall mit Messer oder spitzen Gegenständen bearbeiten.

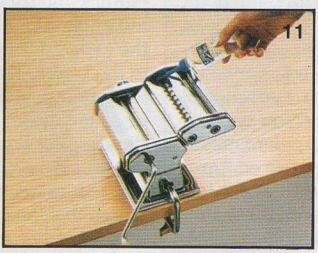
3 - Die Maschine darf auf keinen Fall mit Wasser oder in der Spülmaschine gewaschen werden.

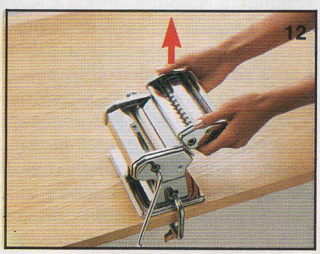
4 - Falls notwendig die Enden der Schneidwalzen mit etwas Vaselinöl schmieren (Abb. 11).

HERAUSZIEHEN DES SCHNEIDETEILES

Um das vordere Schneideteil der Maschine abzunehmen, hebt man es an und läßt es aus den Führungen gleiten (Abb. 12); denselben Vorgang umgekehrt wiederholen, um es wieder enzusetzen.







...ut...

...dosi per 4 persone

.....	gr.	300
...di prosciutto crudo	gr.	80
...e carota, cadauno	gr.	40
.....	gr.	30

... pomodoro - sale.

Tempo occorrente: circa un'ora.

Tritate finemente il sedano e la carota, tagliate a cubetti il prosciutto, sia la parte magra che quella grassa. Fate appassire tutto nel burro sciolto in una casseruola lasciando rosolare leggermente. Poi aggiungete due o tre cucchiai di salsa di pomodoro e 150 gr. di acqua calda; mescolate, abbassate la fiamma al minimo e cuocete lentamente per circa 40 minuti sino ad avere un sugo abbastanza ristretto. Fate lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata e scolatele al dente. Versatele in una zuppiera, conditele con il sugo al prosciutto e servitele, accompagnandole con del parmigiano grattugiato.

Tagliatelle with ham

Ingredients: 4 servings

tagliatelle	*300*	*g.*
one slice of dry-cured ham	*80*	*g.*
celery and carrot, each	*40*	*g.*
butter	*30*	*g.*

tomato sauce - salt.

Time: 1 hour.

Finely chop the celery and carrot, dice the ham, both the fat part and the lean. Soften these in a pan with melted butter, letting them brown slightly. Then add two or three tablespoons of tomato sauce and 150 g. of hot water; stir, turn the heat down to a minimum and cook slowly for about 40 minutes until the sauce is fairly concentrated. Boil the pasta in plenty of salted water and drain when it is "al dente" (tender, but firm to the bite), season with the ham sauce and serve, accompanied with grated Parmesan cheese.

Tagliolini con gli asparagi

Ingredienti: dosi per 6 persone

tagliolini	*gr.*	*350*
burro	*gr.*	*100*
panna liquida fresca	*gr.*	*60*
groviera grattugiato	*gr.*	*40*

30 punte di asparagi verdi lessate - una cucchiaiata di mollica rafferma - poco dado per brodo - sale.

Tempo occorrente: 30 minuti.

Fate sciogliere in un tegame il burro, unitevi la mollica grattugiata e soffriggete per due o tre minuti, aggiungete la panna liquida e la quarta parte di un dado. Tagliate le punte degli asparagi in tre pezzi e unitele alla panna, lasciandole insaporire dolcemente per 5 minuti. Nel frattempo fate cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata e scolateli al dente, facendo in modo che non restino eccessivamente asciutti. Poneteli in una zuppiera calda, versatevi sopra il condimento agli asparagi ed il groviera grattugiato mescolando in modo che il formaggio possa sciogliersi perfettamente. Disponeteli sul piatto di portata, meglio se caldo e serviteli.

Tagliolini with asparagus

Ingredients: 6 servings

tagliolini	*350*	*g.*
butter	*100*	*g.*
fresh single cream	*60*	*g.*
grated gruyère cheese	*40*	*g.*

30 boiled green asparagus tips - one tablespoonful of stale breadcrumbs - a small piece of stock cube - salt.

Time: 30 minutes.

Melt the butter in a pan, add the grated breadcrumbs and fry for two or three minutes, then add the single cream and a quarter of a stock cube. Cut the asparagus tips into three pieces and add them to the cream, letting them absorb the flavour gently for 5 minutes. Meanwhile boil the pasta in plenty of salted water and drain when it is "al dente" (tender, but firm to the bite), without letting it get too dry. Pour it into a hot serving dish, season with the asparagus sauce and the grated gruyère and mix so that the cheese melts perfectly. Serve preferably on a hot plate.

Tagliatelle au jambon

Ingrédients: doses pour 4 personnes

tagliatelle	*300 g*
une tranche de jambon blanc	*80 g*
céleri et carotte, chacun	*40 g*
beurre	*30 g*

sauce tomate - sel.

Temps nécessaire: une heure.

Hacher finement le céleri et la carotte, couper en petits dés le jambon, aussi bien la partie maigre que le gras. Faire sauter dans une casserole avec le beurre fondu en faisant revenir légèrement. Puis ajouter deux ou trois cuillers de sauce tomate et 150 g d'eau chaude; mélanger, baissez la flamme au minimum et laisser mijoter pendant environ 40 minutes jusqu'à l'obtention d'une sauce réduite. Cuire les tagliatelle dans une quantité abondante d'eau salée et égoutter "al dente" (pas trop cuites). Les verser dans une soupière, ajouter la sauce au jambon et les servir avec du parmesan râpé.

Tagliatelle mit Schinken

Zutaten (Mengen für 4 Personen):

Tagliatelle	
Eine Scheibe roher Schinken	
Sellerie und Karotte, je	
Butter	

Tomatensauce - Salz.

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

Sellerie und Karotte in kleine Stücke schneiden; sowohl den mageren als auch den fetten Teil des Schinkens würfeln. Alles mit der Butter in einen Topf geben und leicht andünsten. Dann zwei, drei Löffel Tomatensauce und 150 g heißes Wasser hinzugeben, umrühren, und auf kleiner Flamme ca. 40 Minuten langsam garen, bis man eine recht dicke Sauce erhält. Die Bandnudeln in ausreichend Salzwasser abkochen und nicht ganz durchgekocht ("al dente") abschütten. In eine Schüssel geben, mit der Schinkensauce mischen und mit geriebenem Parmesan servieren.

Tagliolini aux asperges

Ingrédients: doses pour 6 personnes

tagliolini	*350 g*
beurre	*100 g*
crème fraîche liquide	*60 g*
gruyère râpé	*40 g*

30 pointes d'asperges vertes bouillies - une cuiller de mie de pain rassis - un peu de cube pour bouillon - sel.

Temps nécessaire: 30 minutes.

Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter la mie de pain réduite en chapelure grossière et faire revenir pendant deux ou trois minutes, ajouter la crème fraîche et un quart de cube pour bouillon. Couper les pointes d'asperges en trois et ajouter à la crème fraîche; laisser cuire doucement pendant 5 minutes. Pendant ce temps, faire cuire les tagliolini dans une quantité abondante d'eau salée et égoutter "al dente" (pas trop cuits), sans éliminer complètement leur humidité. Les mettre dans une soupière chaude et verser la sauce aux asperges et le gruyère râpé en mélangeant de façon que le fromage fonde parfaitement. Disposer sur un plat, chaud de préférence, et servir.

Tagliolini (schmale Bandnudeln) mit Spargel

Zutaten (Mengen für 6 Personen):

Tagliolini	*350 g*
Butter	*100 g*
Frische flüssige Sahne	*60 g*
Geriebener Gruyèrekäse	*40 g*

30 gekochte grüne Spargelspitzen - etwa ein Löffel altbackenes Brot - Suppenwürfel - Salz.

Zubereitungszeit: 30 Minuten.

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, das geriebene Brot hinzugeben und zwei, drei Minuten lang bräunen lassen. Die flüssige Sahne und ein Viertel Suppenwürfel hinzugeben. Die Spargelspitzen in drei Teile schneiden, zur Sahne geben und 5 Minuten lang auf kleiner Flamme kochen lassen. In der Zwischenzeit die schmalen Bandnudeln in ausreichend Salzwasser abkochen und halbgar ("al dente") abschütten, dabei etwas Wasser zurückbehalten. Die nicht ganz trockenen Teigwaren in eine warme Schüssel geben, die Spargelsauce darüberleeren und mit geriebenem Gruyèrekäse gut mischen, bis der Käse ganz geschmolzen ist. Auf einer möglichst warmen Platte anrichten und servieren.

delle ai funghi

dosi per 6-8 persone

... gr. 500
... gr. 300
... gr. 60
dado p... brodo - aglio - prezzemolo - olio d'oliva
...le.

...o occorrente: 30 minuti.

...te i funghi e tagliateli a listarelle sottili; mette-
te... ...a casseruola con il dado per brodo sbriciola-
to, ...chiai di olio, una manciatina di prezzemolo
...ato, uno spicchio di aglio e mezzo bicchiere di ac-
qua. Mescolate con un cucchiaio di legno e fate cuo-
cere con il coperchio; nel frattempo portate ad ebolli-
zione una pentola con abbondante acqua, salatela, e
cuocete le pappardelle al dente. Scolatele, unitele ai
funghi, aggiungete il parmigiano grattugiato; mesco-
late bene affinché si insaporiscano. Versate la pasta
in un piatto di portata e servite.

Spaghetti all'aglio olio e prezzemolo

Ingredienti: dosi per 6 persone

spaghetti ... *gr. 500*
olio d'oliva - una manciata di prezzemolo - aglio.

Tempo occorrente: 15 minuti.

Cuocete gli spaghetti come al solito. In un tegamino scaldate mezzo bicchiere di olio unendo uno spicchio di aglio schiacciato. Quando l'aglio sarà dorato toglietelo e mettete nell'olio il prezzemolo tritato. Scolate gli spaghetti e conditeli subito con l'olio al prezzemolo. A piacere potete aggiungere all'olio del peperoncino piccante che toglierete con l'aglio.

Lasagne ricce gratinate

Ingredienti: dosi per 4 persone

lasagne ricce ... *gr. 400*
prosciutto cotto ... *gr. 100*
uova ... *n. 2*
margarina ... *gr. 50*
un bicchiere di panna - sale - pepe
parmigiano reggiano.

Tempo occorrente: 30 minuti.

Fate cuocere le lasagne al dente in abbondante acqua salata, poi scolatele. Nel frattempo, in una casseruola fate sciogliere la margarina senza lasciarla rosolare, unitevi il prosciutto tritato, la panna, le uova leggermente sbattute, il parmigiano grattugiato, sale e pepe. Mescolatevi le lasagne e tenetele per pochi minuti su fuoco molto basso, oppure versatele in una pirofila unta, cospargetele di pangrattato e fiocchetti di margarina e mettetele in forno caldo a gratinare per 10-15 minuti.

Pappardelle with mushrooms

Ingredients: 6-8 servings

pappardelle ... *500 g.*
fresh mushrooms ... *300 g.*
Parmesan cheese ... *60 g.*
a stock cube - garlic - parsley - olive oil - salt.

Time: 30 minutes.

Clean the mushrooms and cut them into thin strips; put them in a pan with the crumbled stock cube, six tablespoons of oil, a handful of chopped parsley, a clove of garlic and half a glass of water. Stir with a wooden spoon and cook with a lid; meanwhile boil a large pan full of salted water and cook the pasta until it is "al dente" (tender, but firm to the bite). Drain, put in the pan with the mushrooms and add the grated Parmesan; mix well to ensure that the pasta is well seasoned. Pour into a serving dish and serve.

Spaghetti with garlic, oil and parsley

Ingredients: 6 servings

spaghetti ... *500 g.*
olive oil - a handful of parsley - garlic.

Time: 15 minutes.

Cook the spaghetti in the usual way. Heat half a glass of oil in a small pan with a crushed clove of garlic. When the garlic is golden, take it out and put the chopped parsley into the oil. Drain the spaghetti and season it immediately with the oil and parsley. If liked, you can add a hot chilli pepper to the oil and take it out with the garlic.

Baked curly lasagne

Ingredients: 4 servings

curly lasagne ... *400 g.*
cooked ham ... *100 g.*
eggs ... *n. 2*
margarine ... *50 g.*
a glass of cream - salt - pepper
Parmesan cheese.

Time: 30 minutes.

Boil the lasagne in plenty of salted water until the pasta is "al dente" (tender, but firm to the bite), then drain it. Meanwhile, melt the margarine in a pan without letting it brown, add the chopped ham, cream, lightly beaten eggs, grated Parmesan, salt and pepper. Add the lasagne and leave them over a very low heat for a few minutes, or put them all into an ovenproof dish, sprinkle with grated breadcrumbs and knobs of margarine and put in a hot oven to brown for 10-15 minutes.

Pappardelle aux cèpes

Ingrédients: doses pour 6-8 personnes

pappardelle ..... *500 g*
cèpes frais ..... *300 g*
parmesan ..... *60 g*
un cube pour bouillon - ail - persil - huile d'olive - sel.

Temps nécessaire: 30 minutes.

Eplucher les cèpes et les couper en fines lamelles; les mettre dans une casserole avec le cube pour bouillon réduit en morceaux, six cuillers d'huile, du persil haché, une gousse d'ail et un demi-verre d'eau. Mélanger avec une cuiller en bois et faire cuire avec le couvercle; pendant ce temps, faire bouillir de l'eau dans un faitout, la saler et y cuire les pappardelle "al dente" (pas trop cuites). Egoutter et ajouter les cèpes et le parmesan râpé. Bien mélanger. Verser les pâtes dans un plat et servir.

Spaghetti à l'ail, huile et persil

Ingrédients: doses pour 6 personnes

spaghetti ..... *500 g*
huile d'olive - persil - ail.

Temps nécessaire: 15 minutes.

Cuire les spaghetti comme d'habitude. Dans une petite poêle faire chauffer un demi-verre d'huile avec une gousse d'ail écrasée. Quand l'ail sera doré, l'enlever et mettre dans l'huile le persil haché. Egoutter les spaghetti et assaisonner immédiatement avec l'huile au persil. Selon les goûts on peut ajouter à l'huile un peu de piment qu'on élimine ensuite avec l'ail.

Lasagne "ricce" gratinées

Ingrédients: doses pour 4 personnes

lasagne "ricce" (ondulées) ..... *400 g*
jambon blanc ..... *100 g*
oeufs ..... *n. 2*
margarine ..... *50 g*
un verre de crème fraîche - sel - poivre
parmesan râpé.

Temps nécessaire: 30 minutes.

Faire cuire les lasagne "al dente" (pas trop cuites) dans une grande quantité d'eau salée puis les égoutter. Pendant ce temps, faire fondre la margarine dans une casserole sans laisser rissoler, ajouter le jambon haché, la crème fraîche, les oeufs battus, le parmesan râpé, du sel et du poivre. Y mélanger les lasagne et les laisser quelques minutes sur le feu très doux ou bien, les verser dans un plat à four beurré, saupoudrer de chapelure et de noisettes de margarine et mettre à gratiner au four chaud pendant 10-15 minutes.

Pappardelle (Breite Bandnudeln) mit Steinpilzen

Zutaten (Mengen für 5-8 Personen):

Pappardelle .....
Frische Steinpilze .....
Parmesankäse .....
Suppenwürfel - Knoblauch - Olivenöl - Salz.

Zubereitungszeit: 30 Minuten.

Die Pilze putzen und in dünne Streifen schneiden, mit dem zerbröckelten Suppenwürfel, sechs Löffel Öl, etwas gehackter Petersilie, einer Knoblauchzehe und einem halben Glas Wasser in einen Topf geben. Mit einem Holzlöffel umrühren und bedeckt kochen lasen. In der Zwischenzeit ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen und die Bandnudeln halbgar ("al dente") abkochen. Abschütten, zu den Pilzen geben und mit dem geriebenen Parmesankäse gut mischen. Die Teigwaren auf einer Platte anrichten und servieren.

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Petersilie

Zutaten (Mengen für 6 Personen):

Spaghetti ..... *500 g*
Olivenöl - etwas Petersilie - Knoblauch.

Zubereitungszeit: 15 Minuten.

Die Spaghetti wie gewöhnlich abkochen. In einem kleinen Topf ein halbes Glas Öl erhitzen und eine zerdrückte Knoblauchzehe hinzugeben. Sobald der Knoblauch glasig wird, nimmt man ihn heraus und gibt die gehackte Petersilie in das Öl. Die Spaghetti abschütten und sofort mit dem Petersilienöl mischen. Je nach Geschmack kann auch eine scharfe Pfefferschote zum Öl gegeben werden, die zusammen mit dem Knoblauch herausgenommen wird.

Gekräuselte Lasagne, überbacken

Zutaten (Mengen für 4 Personen):

Gekräuselte Lasagne ..... *400 g*
Gekochter Schinken ..... *100 g*
Eier ..... *2 Stk.*
Margarine ..... *50 g*
Ein Becher Sahne - Salz - Pfeffer
Parmesankäse.

Zubereitungszeit: 30 Minuten.

Die Lasagne in ausreichend Salzwasser abkochen und nicht ganz durchgekocht ("al dente") abschütten. In der Zwischenzeit in einem Topf die Margarine schmelzen ohne zu bräunen, den gewürfelten Schinken, die Sahne, die leicht verquirlten Eier, den geriebenen Parmesankäse, Salz und Pfeffer hinzugeben. Die Lasagne damit vermischen und einige Minuten auf ganz kleiner Flamme lassen, oder in eine gefettete backfeste Form geben, mit Paniermehl und Margarineflocken bestreuen und im heissen Ofen 10-15 Minuten überbacken.

...

...

...

Linguine aux olives vertes

Ingrédients: doses pour 6 personnes

linguine	*500 g*
thon	*40 g*
tomates	*500 g*
olives vertes dénoyautées	*100 g*

2 ou 3 anchois - 3 cuillers d'huile - basilic frais - sel et poivre.

Temps nécessaire: 30 minutes.

Eplucher les tomates, éliminer les graines et hacher finement la chair. Laisser goutter toute leur eau et les mettre dans une terrine avec le basilic haché, les anchois grossièrement hachés, le thon en miettes et les olives vertes. Cuire les linguine "al dente" (pas trop cuites) et les assaisonner rapidement avec l'huile, le sel et le poivre puis ajouter la sauce tomate préparée. Servir immédiatement.

Linguine mit grün[illegible]

Zutaten (Mengen für 6 Personen):

Linguine	*5*
Thunfisch	
Tomaten	*5*
Grüne entkernte Oliven	

2,3 Sardellen - 3 Löffel Öl - etwas Basilikum und Pfeffer.

Zubereitungszeit: 30 Minuten.

Die Tomaten schälen, entkernen und klein schneiden. Vollständig abtropfen lassen und mit dem gehackten Basilikum, den kleingeschnittenen Sardellen, dem zerkleinerten Thunfisch und den grünen Oliven in eine Schüssel geben. Die Teigwaren halbgar ("al dente") abkochen und abschütten. Mit dem Öl, Salz und Pfeffer würzen, mit der Tomatensauce mischen und sofort servieren.

Spaghetti "alla chitarra" avec thon et haricots

Ingrédients: doses pour 4 personnes

spaghetti "alla chitarra" (carrés)	*250 g*
tomates pelées	*200 g*
une boîte de thon avec haricots	*190 g*
oignon épluché	*80 g*
huile d'olive	*25 g*

ail - vinaigre blanc - sucre - sel et poivre.

Temps nécessaire: 40 minutes.

Porter à ébullition un faitout avec une grande quantité d'eau salée. Hacher finement l'oignon et une gousse d'ail puis les faire revenir dans l'huile sans les faire roussir. Ajouter les tomates réduites en purée, une pincée de sel, du poivre moulu, une cuiller de vinaigre et une demi-cuiller à café de sucre. Mélanger et laisser mijoter la sauce pendant 10 minutes puis ajouter le contenu de la boîte de thon aux haricots, en émiettant le thon avec une cuiller en bois; continuer la cuisson pendant encore 10 minutes. Cuire les spaghetti "al dente" (pas trop cuits). Les égoutter et les verser dans une soupière bien chaude, ajouter la sauce bouillante, bien mélanger et servir immédiatement.

Spaghetti alla chitarra mit Thunfisch und Bohnen

Zutaten (Mengen für 4 Personen):

Spaghetti alla chitarra	*250 g*
Geschälte Tomaten	*200 g*
Eine Dose Thunfisch mit Bohnen	*190 g*
Eine Zwiebel	*80 g*
Olivenöl	*25 g*

Knoblauch - Weißweinessig - Zucker - Salz und Pfeffer.

Zubereitungszeit: 40 Minuten.

Einen Topf mit ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zwiebel und den Knoblauch hacken und im Öl glasig (nicht braun) werden lassen. Die passierten Tomaten, eine Prise Salz, etwas Pfeffer, einen Löffel Essig und einen halben Teelöffel Zucker hinzugeben. Umrühren und etwa 10 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Dann die Dose Thunfisch mit Bohnen hinzugeben, den Thunfisch mit einem Holzlöffel zerkleinern; etwa 10 Minuten weiterkochen lassen. Die Spaghetti halbgar ("al dente") abkochen und abschütten. In eine vorgewärmte Schüssel geben, mit der heißen Sauce gut mischen und sofort servieren.

Linguine [illegible] angelo alle [illegible] in brodo

Ingredienti: dosi per 4 persone

[illegible]elli d'a[illegible]lo all'ov[illegible] ..... gr. 200
[illegible]atini di [illegible]ollo - un litro di brodo di pollo - mez[illegible]olla - a[illegible]lo - prezzemolo - burro - olio d'oliva [illegible]igiano reggiano - sale e pepe.

[illegible] occorrente: 30 minuti.

Scal[illegible] il brodo. Tritate finemente la cipolla, mezzo sp[illegible]o di agl[illegible] e alcune foglie di prezzemolo; fate a[illegible]e il trito in un tegame con 20 gr. di burro sciolto [illegible]cucchiaio di olio. Mondate i fegatini, lavateli, [illegible]teli in minuscoli pezzetti e cuoceteli nel soffritto [illegible]r 10 minuti; dopo aver tolto il recipiente dal fuoc[illegible]ateli e pepateli. Appena il brodo alzerà il bollore c[illegible]cete i capelli d'angelo al dente mescolandoli spesso. Toglieteli dal fuoco ed unite ai capelli d'angelo in brodo i fegatini con il loro sugo di cottura, aggiungendo due cucchiaiate di parmigiano grattugiato. Mescolate bene, quindi versate tutto nella zuppiera e servite subito ben caldo.

Capelli d'angelo and chicken livers in broth

Ingredients: 4 servings

capelli d'angelo egg noodles ..... 200 g.
3 chicken livers - a litre of chicken stock - half an onion - garlic - parsley - butter - olive oil - Parmesan cheese - salt and pepper.

Time: 30 minutes.

Heat the stock. Finely chop the onion, half a clove of garlic and a few sprigs of parsley. Lightly fry the chopped vegetables in a pan with 20 g. of melted butter and a tablespoon of oil. Clean and wash the livers, chop into tiny pieces and cook them with the vegetables for 10 minutes; take the pan off the heat, then add salt and pepper. As soon as the stock comes to the boil, cook the pasta till tender, stirring often. Take the pan off the heat and put the chicken livers and the sauce they were cooked in to the stock with the pasta, adding two tablespoons of grated Parmesan. Stir well, pour into a tureen and serve immediately while hot.

Trenette al sugo d'arrosto

Ingredienti: dosi per 4 persone

trenette o linguine ..... gr. 350
pisellini freschi sgranati ..... gr. 100
burro ..... gr. 40
parmigiano ..... gr. 40
un dl. di sugo d'arrosto - aglio - prezzemolo - mezzo dado - farina bianca - sale e pepe.

Tempo occorrente: 40 minuti.

Lessate i pisellini in acqua bollente leggermente salata per 15 minuti. Nel frattempo portate ad ebollizione una pentola con abbondante acqua salata. Tritate una bella manciatina di prezzemolo insieme a due spicchi di aglio. Fate fondere in un largo tegame (dovrà contenere la pasta) il burro, unite un cucchiaino raso di farina, mescolate bene affinché non si formino grumi, quindi versatevi il sugo d'arrosto e continuando a mescolare portatelo ad ebollizione. Aggiungete poi tre quarti del trito di aglio e prezzemolo, mezzo bicchiere di acqua bollente, il mezzo dado sbriciolato e un po' di pepe; cuocete dolcemente per 10 minuti, poi unite i pisellini lessati. Cuocete le trenette al dente; scolatele e fatele "saltare" con il sugo di arrosto. Servitele cosparse con il restante trito aromatico e con il parmigiano grattugiato.

Trenette with dripping

Ingredients: 4 servings

trenette or linguine ..... 350 g.
freshly podded peas ..... 100 g.
butter ..... 40 g.
Parmesan cheese ..... 40 g.
100 ml dripping - garlic - parsley - half a stock cube - plain flour - salt and pepper.

Time: 40 minutes.

Boil the peas in lightly salted water for 15 minutes. Meanwhile bring a large pan full of salted water to the boil. Chop a generous handful of parsley with two cloves of garlic. Melt the butter in a large frying pan (which must be large enough to hold the cooked pasta), add a level tablespoon of flour, mix well to prevent lumps from forming, then pour in the dripping and bring to the boil, stirring all the time. Then add three quarters of the chopped garlic and parsley, half a glass of boiling water, the crumbled stock cube and a little pepper; simmer slowly for 10 minutes, then add the cooked peas. Cook the pasta until it is "al dente" (tender, but firm to the bite); drain and sauté with the dripping. Sprinkle with the rest of the chopped herbs and the grated Parmesan, then serve.

Consommé de "Capelli d'angelo" et foies de volaille

Ingrédients: doses pour 4 personnes

capelli d'angelo (cheveux d'ange) aux oeufs 200 g
3 foies de poulet - un litre de bouillon de poule - un demi-oignon - ail - persil - beurre - huile d'olive - parmesan - sel et poivre.

Temps nécessaire: 30 minutes.

Réchauffer le bouillon. Hacher finement l'oignon, une demi-gousse d'ail et un peu de persil; faire revenir ce hachis dans une poêle avec 20 g de beurre fondu et une cuiller d'huile. Préparer les foies, les laver et les couper en tous petits morceaux. Les ajouter au hachis et les faire cuire 10 minutes. Après avoir enlevé la casserole du feu, saler et poivrer. Dès que le bouillon frémit, ajouter les cheveux d'ange et faire cuire "al dente" (pas trop cuits) en mélangeant souvent. Les enlever du feu et ajouter au bouillon les foies avec leur jus de cuisson plus deux cuillers de parmesan râpé. Bien mélanger, verser dans la soupière et servir immédiatement bien chaud.

Trenette au jus de rôti

Ingrédients: doses pour 4 personnes

trenette ou linguine ..... 350 g
petits pois frais épluchés ..... 100 g
beurre ..... 40 g
parmesan ..... 40 g
un dl de jus de rôti - ail - persil - un demi-cube pour bouillon - farine blanche - sel et poivre.

Temps nécessaire: 40 minutes.

Faire cuire les petits pois dans l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Pendant ce temps, porter à ébullition un faitout avec une grande quantité d'eau salée. Hacher un beau bouquet de persil avec deux gousses d'ail. Dans une casserole large (qui devra contenir aussi les pâtes), faire fondre le beurre, ajouter une cuiller rase de farine, bien mélanger pour éviter la formation de grumeaux, puis verser le jus de rôti et porter à ébullition tout en continuant à mélanger. Ajouter trois quarts du hachis d'ail et de persil, un demi-verre d'eau bouillante, le demi-cube pour bouillon réduit en morceaux et un peu de poivre. Cuire doucement pendant 10 minutes et ajouter les petits pois égouttés. Cuire les trenette "al dente" (pas trop cuites); les égoutter et les faire sauter dans le jus de rôti. Servir en saupoudrant avec le reste du hachis aromatique et avec le parmesan râpé.

Capelli d'angelo Hühnerleber

Zutaten (Mengen für 4 Personen):

Capelli d'angelo (Dünne Eier-Suppennudeln) 20
3 Hühnerlebern - 1 l Hühnerbrühe - Salbe Zwiebel - Knoblauch - Petersilie - Butter - Olivenöl - Parmesankäse - Salz und Pfeffer.

Zubereitungszeit: 30 Minuten.

Die Hühnerbrühe erhitzen. Die Zwiebel, eine halbe Knoblauchzehe und etwas Petersilie fein hacken und in einem Topf mit 20 g geschmolzener Butter und einem Löffel Öl glasig werden lassen. Die Leber putzen, waschen, in kleine Stückchen schneiden, zu dem Gemüse geben und 10 Minuten andünsten. Den Topf vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Brühe kocht, die Suppennudeln unter Rühren al dente ("al dente") abkochen. Vom Herd nehmen und die Hühnerleber mit ihrem Saft in die Brühe leeren; etwas geriebenen Parmesankäse darüber streuen. Gut umrühren; die Suppe in eine Suppenschüssel geben und sofort servieren.

Trenette (Nudeln) mit Bratensauce

Zutaten (Mengen für 4 Personen):

Trenette oder Linguine ..... 350 g
Frische enthülste Erbsen ..... 100 g
Butter ..... 40 g
Parmesankäse ..... 40 g
1 dl Bratensaft - Knoblauch - Petersilie - 1 halber Suppenwürfel - Weizenmehl - Salz und Pfeffer.

Zubereitungszeit: 40 Minuten.

Die Erbsen in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten abkochen. In der Zwischenzeit einen Topf mit ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Eine Handvoll Petersilie zusammen mit zwei Knoblauchzehen zerhacken. In einem breiten Topf (in den auch die Teigwaren passen müssen) die Butter schmelzen, einen Teelöffel Mehl hinzugeben und gut umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Den Bratensaft hinzugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Drei Viertel des gehackten Knoblauchs und Petersilie sowie ein halbes Glas heißes Wasser, den halben, zerdrückten Suppenwürfel und etwas Pfeffer hinzugeben. Etwa 10 Minuten lang bei kleiner Flamme kochen lassen, dann die abgekochten Erbsen hinzugeben. Die Trenette abkochen und nicht ganz durchgekocht ("al dente") abschütten. Zu der Bratensauce geben und kurz aufkochen lassen. Mit den restlichen gehackten Kräutern und geriebenem Parmesankäse bestreuen und servieren.

Raviolissima

RAVIOLONI

Cannelloni

CAPELLI D'ANGELO

1 mm

TRENETTE

3.5 mm

SPAGHETTI

2 mm

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

2 mm

LINGUINE

3 mm

PAPPARDELLE

50 mm 2"

LASAGNE RICCE

12 mm

LASAGNE RICCE

8 mm

Garanzia

Tutti i prodotti OMC MARCATO sono costruiti con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli di qualità. Per questo, essi sono garantiti per **2 anni** *dalla data di acquisto da ogni difetto di fabbricazione. La garanzia non copre invece i danni provocati alla macchina da un uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.*

Warranty

All OMC MARCATO products are manufactured using only the finest materials available and are subject to continuous quality control. Because of this, they are guaranteed for **2 full years** *from the date of purchase against any manufacturing defect. This guarantee does not cover damage to the machine caused by improper use or by use other than that illustrated in this manual.*

Garantie

Tous les produits OMC MARCATO sont construits avec les meilleurs matériaux disponibles et sont soumis continuellement à des contrôles de qualité. C'est pourquoi ils sont garantis contre tout vice de fabrication pendant **2 ans** *à compter de la date d'achat. La garantie ne couvre cependant pas les dommages provoqués à la machine par un usage impropre ou différent de celui qui a été illustré dans ce manuel.*

Garantie

Alle Produkte von OMC MARCATO werden mit den besten erhältlichen Materialien gebaut und ständigen Qualitätskontrollen unterzogen. Deswegen wird ab Kaufdatum **2 Jahre** *Garantie für jede Art Fabrikationsfehler gewährt. Die Garantie deckt jedoch keine Schäden, die durch unsachgemäßen oder von den Beschreibungen des vorliegenden Anleitungsheftes abweichenden Gebrauch verursacht wurden.*

Stampa GIBI Campodarsego (PD)

OMC MARCATO®

OMC MARCATO s.r.l. - Via Rossignolo, 12 - 35011 Campodarsego (PD) - Italy - Tel. 049/9200988 r.a. - Telex 430676 MARCAT I - Fax 049/9200970